

# EVENTOS SOCIALES 2018



PAZO DE ADRÁN

# EVENTOS SOCIALES 2018

## Aperitivo

Cucharillas Variadas {  
Aperitivo Frío  
Bombón de Cebreiro con Salmón  
Mejillón en Escabeche  
Salpicón de Marisco

Cocas Variadas  
Jamón Ibérico  
Empanada de Bacalao con Pasas  
Chupito de Melón con Virutas de Jamón

Aperitivo Caliente  
Croquetas de Marisco  
Enrejado de Gambas con Pasta Kataif y Mahonesa de Soja  
Pincho de Vieira con Bacon de Ibérico

Bebidas  
Vino Blanco, D.O. Rías Baixas  
Vino Tinto Crianza, D.O. Ca. Rioja  
Vermouth, Campari  
Cerveza, Refrescos, Mosto  
Agua Mineral

# EVENTOS SOCIALES 2018

## Menú Adultos Núm. 1

Almejas a la Marinera  
Jarrete al Horno con Verduras

Tarta y Helado

Café, Infusiones  
Crujiente de Almendra

## Menú Adultos Núm. 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Minibrocheta de Rape y Langostinos

Zamburiñas a la Gallega

Pulpo Guisado a la Arosana

PLATO PRINCIPAL

Arroz Langostinos, Vieiras y Almejas

Tarta y Helado

Café, Infusiones  
Crujiente de Almendra

## Menú Adultos Núm. 3

Salpicón de Marisco

Arroz con Bogavante y Vieiras

Tarta y Helado

Café, Infusiones  
Crujiente de Almendra

# EVENTOS SOCIALES 2018

## Menú Adultos Núm. 4

Vieiras “Pazo de Adrán”  
Brocheta de Rape y Langostinos  
Entrecote de Ternera Gallega a la Plancha

Tarta y Helado

Café, Infusiones  
Crujiente de Almendra

## Menú Adultos Núm. 5

Lubrigante a la Plancha  
Entrecote de Ternera Gallega al Queso de Arzua

Tarta y Helado

Café, Infusiones  
Crujiente de Almendra

## Menú Adultos Núm. 6

Langostinos a la Plancha  
Almejas a la Marinera  
Caldeirada de Rape, Rodaballo y Merluza  
Lomo de Ternera al Horno

Tarta y Helado

Café, Infusiones  
Crujiente de Almendra

# EVENTOS SOCIALES 2018

## Menú Adultos Núm. 7

Ensalada Tibia de Langostinos, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de Modena  
Lomos de Lubina con Verduras en Salsa de Albariño  
Solomillo de Ternera Gallega a la Plancha con Salsa de Setas

Tarta y Helado

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

## Menú Adultos Núm. 8

Cigalas al Vapor (½ kg por persona)  
Rape con Almejas en Salsa Marinera  
Medallones de Jarrete al Horno con Verduras

Tarta y Helado

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

## Bebidas

Vino Blanco, D.O. Rías Baixas  
Vino Tinto Crianza, D.O. Ca. Rioja  
Cava Prima Vides de Codorniu Brut  
Carolans, Carlos III  
Aguardientes  
Licores de Frutas

# EVENTOS SOCIALES 2018

## Condiciones Generales

**Exclusividad.** Ofrecemos a nuestros clientes un servicio exclusivo a cargo de una persona de nuestro Departamento de Eventos, quien será su interlocutora, se ocupará de atender sus demandas y le informará de todos nuestros servicios.

### **Descripción del Evento.**

El **Pazo de Adrán** dispone de un aparcamiento privado.

El aperitivo habitualmente se sirve al exterior, en caso de mal tiempo se traslada al interior del Pazo.

Todo el personal que cubre el evento (maitre, camareros, cocineros, office, etc.) pertenece a la plantilla de Villasenin, S.A. - Grupo Ruta Jacobea o está contratado a través de E.T.T.

**Menús y Presupuestos.** Los menús tipo ofrecen un abanico de posibilidades abiertas a las sugerencias de nuestros clientes, a su personalización.

Disponibilidades de mercado derivadas de circunstancias meteorológicas, vedas, disposiciones de las autoridades, etc., podrían obligar a la sustitución del marisco inicialmente previsto por otro de similar calidad sin que el precio contratado se viese alterado.

El envío del presupuesto, que tiene una validez de 45 días, no presupone compromiso de reserva por parte de **Pazo de Adrán**.

### **Condiciones de Pago:**

- La confirmación de la reserva se producirá a la entrega de **300 euros** como garantía de reserva y anticipo a cuenta, que se descontará del total de la factura final. En caso de cancelación de la reserva por iniciativa del cliente no habrá devolución del depósito.
  - El 50,00% del importe total previsto 10 días antes de la fecha del evento
  - El resto del presupuesto, como máximo, el mismo día del evento

El número definitivo de invitados deberá ser confirmado **ocho días antes de la celebración del evento**, no más tarde de las 12:00 h. Esta cifra se considerará como base para la facturación, nunca un número inferior.

**Registro Sanitario y Responsabilidad Civil.** Villasenin, S.A. - Grupo Ruta Jacobea es titular del Registro Sanitario número 26.04561/C y tiene suscritos Seguros de Responsabilidad Civil como cobertura de los riesgos derivados del ejercicio de su actividad.